

Мікрохвильова піч

Посібник користувача

GE88SU*



SAMSUNG

Зміст

Вказівки з техніки безпеки	3	Приготування в режимі гриля	23
Загальні вказівки з безпеки	6	Поєднання мікрохвиль і гриля	23
Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль	7	Використання функцій режиму «+30с Гриль»	24
Обмеження гарантії	8	Вимкнення звукового сигналу	24
Визначення групи, до якої належить виріб	8	Блокування мікрохвильової печі для безпеки	24
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)	8		
Встановлення	9	Посібник із вибору посуду	25
Приладдя	9	Посібник із приготування їжі	26
Місце встановлення	9	Мікрохвилі	26
Скляна тарілка	9	Приготування їжі	26
Догляд	10	Підігрівання	28
Чищення	10	Підігрівання рідин	28
Заміна (ремонт)	10	Підігрівання дитячого харчування	28
Догляд за пристроєм у разі тривалого простою	10	Розморожування вручну	30
Функції печі	11	Гриль	31
Піч	11	НВЧ + Гриль	31
Панель керування	11	Спеціальні підказки	33
Використання печі	12	Усунення несправностей	34
Як працює мікрохвильова піч	12	Усунення несправностей	34
Встановлення часу	12	Технические характеристики	37
Приготування/Розігрівання	13		
Регулювання часу приготування	14		
Зупинка приготування їжі	14		
Встановлення режиму заощадження електроенергії	14		
Використання функції усунення запахів	14		
Використання функції «Місцева кухня»	15		
Вибір приладдя	21		
Використання автоматичного режиму «Швидке розморожування»	22		

Вказівки з техніки безпеки

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання; його не слід використовувати у таких місцях:

- у кухонному блоці в магазині, офісі та інших робочих середовищах;
- на фермерських господарствах;
- клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних закладах;
- у закладах, які пропонують ночівлю і сніданок.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи відчуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на шафку (яка стоїть окремо), в жодному разі не в шафку.

У мікрохвильову піч заборонено ставити продукти і напої в металевому посуді.

Вказівки з техніки безпеки

Слідкуйте, щоб не змістити скляну тарілку, яка обертається, коли виймаєте ємності з пристрою.

Пристрій не можна чистити гарячою парою.

Пристрій не можна мити під струменем води.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.

Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.

Якщо піч видає незрозумілий шум, чути запах горілого чи йде дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися під час роботи. Не підпускайте до печі малих дітей.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Не використовуйте очищувач парю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами для уникнення перегрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.

Уникайте контакту з нагрівальними елементами.

Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

УВАГА. За процесом приготування їжі слід наглядати. Короткочасний процес приготування вимагає постійної уваги.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час використання пристрою нагріваються.

Пристроєм не можна управляти за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Діти, старші 8-ми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Дітям заборонено чистити та обслуговувати цей пристрій, хіба що вони старші 8 років і перебувають під наглядом дорослих.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.



Вказівки з техніки безпеки

Загальні вказівки з безпеки

Будь-які зміни або ремонт пристрою повинен здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.

Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності в режимі мікрохвиль.

Не використовуйте для чищення печі бензол, розчинник, спиртовий засіб чи засоби, які використовують пару або воду під високим тиском.

Не встановлюйте піч: біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів; у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи в місцях, де може витікати газ, на нерівній поверхні.

Цю піч слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.

Регулярно чистьте сухою ганчіркою роз'єми і контакти вилки живлення від сторонніх речовин.

Не тягніть і не згинайте надміру кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.

Якщо є витік газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо), негайно провітрити приміщення. Не торкайтесь кабелю живлення.

Не торкайтесь кабелю живлення мокрими руками.

Не виймайте вилку кабелю живлення з розетки, коли піч працює.

Не вставляйте в отвори печі пальці чи інші сторонні предмети. Якщо в піч потрапить сторонній предмет, вийміть вилку кабелю живлення з розетки і зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не тисніть надмірно та не стукайте по печі.

Не ставте піч на ламкі предмети.

Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам пристрою.

Надійно вставляйте вилку кабелю живлення в розетку. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.

Не підвішуйте кабель живлення на металеві предмети. Упевніться, що кабель живлення прокладений між предметами чи позаду печі.

Не використовуйте пошкоджену вилку, кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо вилка чи кабель живлення пошкоджені, зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Не лейте і не розпилюйте воду на або у піч.

Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.

Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Оскільки випари спирту можуть контактувати з гарячими частинами печі, будьте обережні, коли нагріваєте їжу чи напої, які містять спирт.

Діти можуть вдаритись чи притиснути пальці дверцятами. Тримайте дітей подалі, коли відкриваєте/закриваєте дверцята.

Попередження щодо мікрохвиль

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Завжди давайте напоям постояти щонайменше 20 секунд, перш ніж пити їх. Якщо потрібно, помішуйте напій під час розігрівання. Завжди помішуйте напій після розігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання першої допомоги.

1. Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
2. Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
3. Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.

Не використовуйте піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може статися раптове закипання гарячої олії.



Правила техніки безпеки для мікрохвильової печі

Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей. Не використовуйте металеві контейнери, посуд із золотистою чи сріблястою оправою, шампури тощо.

Знімайте металеві затискачі. Може виникнути електричний розряд.

Не використовуйте піч для сушіння газет чи одягу.

Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її і щоб вона не закипала.

Тримайте кабель живлення і його вилку подалі від води і джерел тепла.

Щоб уникнути ризику вибуху, не нагрівайте яйця у шкаралупі або цілі круто зварені яйця. Не нагрівайте герметично закриті контейнери, горіхи, помідори тощо.

Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Може статися займання. Піч може перегрітись і вимкнутись автоматично; піч не працюватиме, поки достатньо не охолоне.

Коли виймаєте страви з печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.

Не вмикайте піч, коли вона порожня. З метою безпеки піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин.

Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.

Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено в цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).

Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.

Правила техніки безпеки для режиму мікрохвиль

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

- Не вмикайте піч, якщо дверцята відкриті. Не використовуйте піч із зіпсованими блокувальними контактами (замками дверцят). Не вставляйте нічого в отвори блокувальних контактів.
- Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнювальних поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнювальні поверхні в чистоті, протираючи їх після кожного використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.
- Не вмикайте піч, якщо вона несправна. Використовуйте піч лише після того, як її оглянув кваліфікований спеціаліст.
Важлива інформація: дверцята печі мають надійно закриватись. Дверцята не мають бути зігнутими; завіси дверцят не мають бути поламаними чи послабленими; ущільнювачі дверцят та ущільнювальні поверхні не мають бути пошкодженими.
- Усі налаштування та ремонт повинен виконувати кваліфікований спеціаліст.

Вказівки з техніки безпеки

Обмеження гарантії

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонту косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою або аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, які підпадають під цю умову:

- зігнуті, подряпані чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;
- зламані або відсутні піддон, напрямний ролик, муфта або решітка-гриль.

Використовуйте цю піч лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цієї печі користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.

Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. У разі виникнення запитань чи проблем звертайтеся у місцевий центр обслуговування Samsung або шукайте додаткову інформацію та технічну підтримку на веб-сайті www.samsung.com.

Використовуйте цю піч виключно для розігрівання їжі. Вона призначена лише для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами. Виробник не нестиме відповідальності за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання печі.

Щоб уникнути псування поверхні печі і небезпечних ситуацій, завжди підтримуйте піч у чистоті і хорошому стані.

Визначення групи, до якої належить виріб

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу В, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу В призначені для побутового використання та в установках, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

Правильна утилізація виробу

(Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливаючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

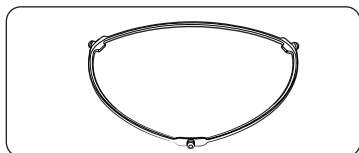
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

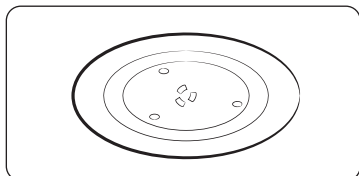
Встановлення

Приладдя

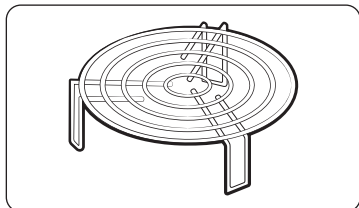
Залежно від придбанної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.



- 01 Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.
Роликова опора підтримує скляну тарілку.



- 02 Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.
Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.

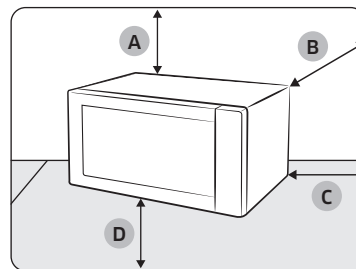


- 03 Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.
Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.

⚠ УВАГА

Якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку, користуватися мікрохвильовою піччю **НЕ МОЖНА**.

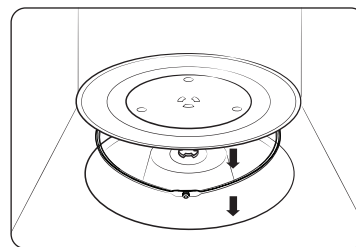
Місце встановлення



- A. 20 см згори
- B. 10 см ззаду
- C. 10 см збоку
- D. 85 см від підлоги

- Виберіть пласку, рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має витримувати вагу печі.
- Забезпечте простір для вентиляції: не менше 10 см позаду і з боків та 20 см згори.
- Не встановлюйте піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд з іншими печами або обігрівачами.
- Дотримуйтеся технічних вимог щодо живлення для цієї печі. Використовуйте лише схвалений кабель-подовжувач, якщо такий потрібний.
- Перед першим використанням печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

Скляна тарілка



Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.

Догляд

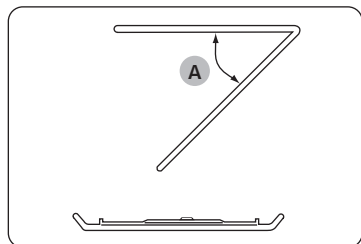
Чищення

Чистьте піч регулярно, що уникнути накопичення бруду на поверхні або всередині печі. Звертайте увагу на дверцята, ущільнювачі дверцят, скляну тарілку та роликову опору (лише для відповідних моделей). Якщо дверцята не відкриваються чи не закриваються належним чином, спершу перевірте, чи не накопичився бруд на ущільнювачі дверцят. Для чищення внутрішньої та зовнішньої поверхні печі використовуйте м'яку ганчірку, змочену в мильній воді. Сполосніть і ретельно висушіть піч.

Видалення стійких забруднень із неприємним запахом усередині печі

1. Поставте горняк з розведеним лимонним соком посередині скляної тарілки порожньої печі.
2. Нагрівайте піч 10 хвилин за максимального рівня потужності.
3. Після завершення циклу зачекайте, поки піч охолоне. Тоді відчиніть дверцята і почистьте камеру печі.

Чищення внутрішньої поверхні моделей з обертовим нагрівальним елементом



Щоб почистити верхню частину камери, опустіть верхній нагрівальний елемент на 45° (A), як показано на малюнку. Так чистити верхню частину камери буде зручніше. Після завершення чищення встановіть верхній нагрівальний елемент на місце.

⚠ УВАГА

- Підтримуйте дверцята і ущільнювачі дверцят у чистоті і перевіряйте, чи належним чином відчиняються та зачиняються дверцята. Інакше строк служби печі може бути коротшим.
- Слідкуйте, щоб не пролити воду у вентиляційні отвори печі.
- Не використовуйте для чищення печі абразивні або хімічні речовини.
- Після кожного використання печі чистьте камеру м'яким м'яким засобом, коли піч охолоне.

Заміна (ремонт)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця піч не має внутрішніх частин, які може зняти користувач. Не намагайтеся замінити частину або ремонтувати піч самотужки.

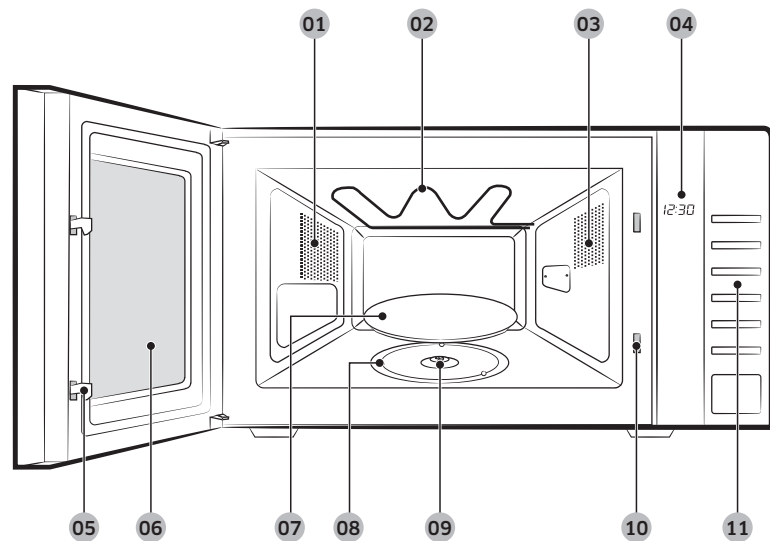
- У разі виникнення проблем із завісами, ущільнювачем та/або дверцятами зверніться до кваліфікованого техника або в місцевий центр обслуговування Samsung щодо технічної підтримки.
- З питань заміни лампочки звертайтеся до місцевого центру обслуговування Samsung. Не замінюйте її самотужки.
- У разі виникнення проблем із корпусом печі спершу від'єднайте кабель живлення від розетки, а тоді зверніться в місцевий центр обслуговування Samsung.

Догляд за пристроєм у разі тривалого простою

Якщо ви не використовуватимете піч тривалий час, від'єднайте кабель живлення від розетки і перемістіть піч у сухе, незаплене місце. Пил і волога, які накопичуються всередині печі, можуть негативно вплинути на її роботу.

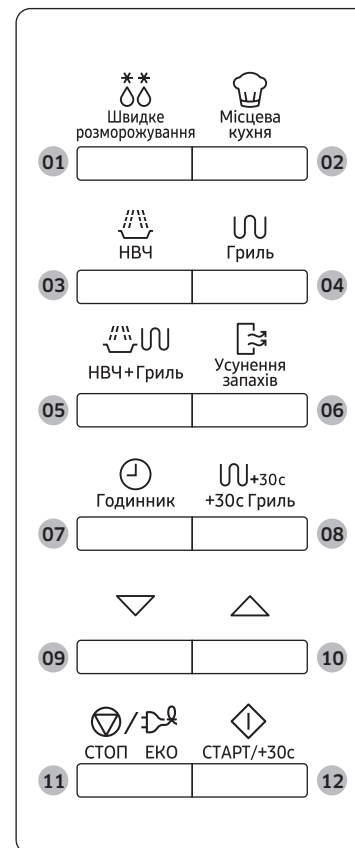
Функції печі

Піч



- | | | |
|----------------------------------|---------------------|---------------|
| 01 Вентиляційні отвори | 02 Гриль | 03 Освітлення |
| 04 Дисплей | 05 Замки дверцят | 06 Дверцята |
| 07 Скляна тарілка | 08 Роликова опора | 09 Муфта |
| 10 Отвори блокувальних контактів | 11 Панель керування | |

Панель керування



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 01 Швидке розморожування | 02 Місцева кухня |
| 03 НВЧ | 04 Гриль |
| 05 НВЧ + Гриль | 06 Усунення запахів |
| 07 Годинник | 08 +30с Гриль |
| 09 Зменшення | 10 Збільшення |
| 11 СТОП/ЕКО | 12 СТАРТ/+30с |

Використання печі

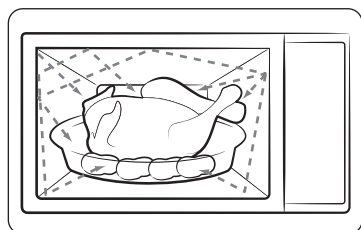
Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі - це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів
- підігрівання продуктів
- приготування їжі

Принципи приготування їжі



1. Хвилі, які генеруються магнетроном та відбиваються стінками внутрішньої камери, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
 - кількості та густини;
 - вмісту води;
 - початкової температури (охладжена страва чи кімнатної температури).

⚠ УВАГА

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовлену їжу аж до самої середини та
- їжу з однаковою температурою у всіх частинах.

Встановлення часу

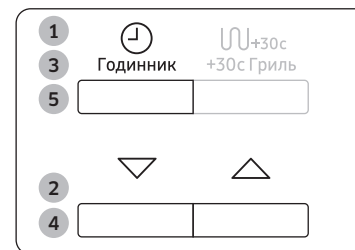
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «0», «88:88» або «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

📖 ПРИМІТКА

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.



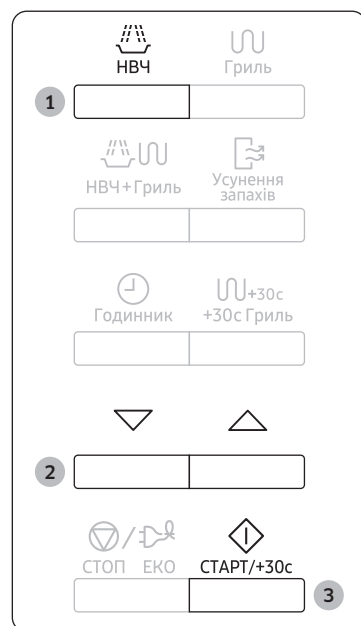
1. Щоб показувати час у...
 - 24-годинному форматі
 - 12-годинному форматіНатисніть кнопку **Годинник** один або два рази.
2. Встановіть години за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
3. Натисніть кнопку **Годинник**.
4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
5. Натисніть кнопку **Годинник**.

Приготування/Розігрівання

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.

ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.



- 1.** Натисніть кнопку **НВЧ**.
На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
Виберіть відповідний рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **НВЧ**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.
- 2.** Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
- 3.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.
Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
 - 1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

⚠ УВАГА

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

📖 ПРИМІТКА

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **СТАРТ/+30с** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

Рівень потужності

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність	
	НВЧ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	800 Вт	
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт	
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт	
РОЗМОРОЖУВАННЯ	180 Вт	
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ I	300 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБІНОВАНИЙ III	600 Вт	1100 Вт

📖 ПРИМІТКА

- Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.
- Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

Використання печі

Регулювання часу приготування

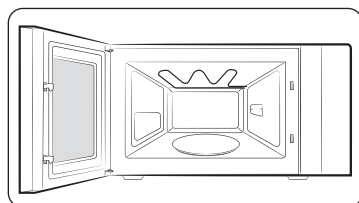
Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **СТАРТ/+30с** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.



Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

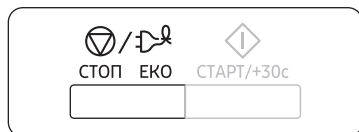
Зупинка приготування їжі

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.



Щоб призупинити тимчасово.

Відкрийте дверцята. Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.



Щоб зупинити повністю, натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**. Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.

ПРИМІТКА

Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.

Встановлення режиму заощадження електроенергії



Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **СТОП/ЕКО**.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

Використання функції усунення запахів

Використуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.



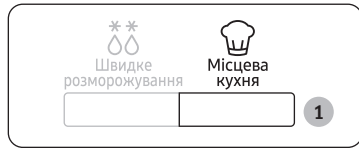
Після цього натисніть кнопку **Усунення запахів**. По завершенні роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.

ПРИМІТКА

- Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **СТАРТ/+30с**.
- Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

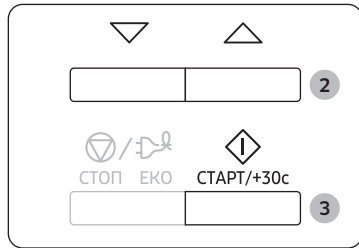
Використання функції «Місцева кухня»

Час приготування в режимі приготування страв місцевої кухні встановлюється автоматично. Тип продуктів можна вибрати, натиснувши кнопку **Місцева кухня** потрібну кількість разів. Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, натиснувши кнопку **Місцева кухня** один чи кілька разів. (Дивіться таблицю на наступній сторінці).

- 1) СНІДАНОК
- 2) ОБІД
- 3) ВЕЧЕРЯ
- 4) СВЯТО



2. Виберіть продукти натисненням кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.

(Дивіться таблицю на наступній сторінці).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.

Коли приготування завершиться

- 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
- 2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
- 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Режим швидкого приготування страв місцевої кухні/Приготування

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування страв місцевої кухні, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-1	Вівсянка	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.			
1-2	Гречка	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
	< Рекомендації >		
Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму.			
1-3	Тост із сиром	40-60 г	Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г)
	< Рекомендації >		
Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування.			
1-4	Яйце-Пашот	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування.			

Використання печі

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-5	Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом	2 x 75 г	Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервованний лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування. Зверху прикрасьте нарізаною цибулею.</p>		
1-6	Сосиски з консервованим горошком	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервованний горошок – 135 г (суха вага)
	<p>< Рекомендації ></p> <p>У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.</p>		
1-7	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.</p>		
1-8	Сирники	95 г (2 шт.)	Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування)
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуєте два круглі плескати сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви.</p>		
1-9	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.</p>		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1-10	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедрра Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Ретельно змішайте всі складники. Сформуєте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.</p>		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-1	Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування.</p>		
2-2	Капусняк	350 г	(1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт.
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування.</p>		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-3	М'ясна солянка	340 г	(1) Наріzana солонкою цибуля – 45 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г, нарізані солоні огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування.
2-4	Овочевий суп	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.
2-5	Курачий бульйон із вермішелью	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, наріzana солонкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.
2-6	Котлети	114 г (2 шт.)	(1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл (2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г (3) Панірувальні сухарі – 5 г
			< Рекомендації >
			Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м'ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму.

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2-7	Стейк із лосося на грилі	150-170 г	Стейк із лосося з кістками і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г
			< Рекомендації >
			Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування.
2-8	Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, наріzana солонкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
			< Рекомендації >
			Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжте приготування страви.
2-9	Пельмені	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму.
2-10	Компот із сухофруктів	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
			< Рекомендації >
			Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.

Використання печі

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-1	М'ясний рулет із яйцем, звареним на твердо	180 г	М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м'ясом. Сформуєте м'ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму.</p>		
3-2	Лініві голубці	225 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.</p>		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-3	Фрикадельки в томатному соусі	265 г (2 шт.)	(1) М'ясні кульки (а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г (б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуєте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.</p>		
3-4	Курячі ніжки з чорносливом	325 г (2 шт.)	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.</p>		
3-5	Індичка тушкована з овочами	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл
	<p>< Рекомендації ></p> <p>Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.</p>		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-6	Печена картопля	140-180 г (1-2 шт.)	Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
Помийте картоплю і проколiть шкiрку виделкою. Покладiть у мiкрохвильову пiч. Увiмкнiть програму. Перед поданням на стiл додайте масло, сметану, сир тощо.			
3-7	Рататуй	260 г	Цукiнi, нарiзанi кубиками – 100 г, морква, нарiзана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарiзаний кубиками – 75 г, цибуля, нарiзана кубиками – 45 г, подрiбнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилiк до смаку), овочевий бульйон або вода iз сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
Покладiть усi складники у миску. (Додайте орегано та базилiк). Ретельно перемiшайте. Увiмкнiть програму.			
3-8	Гречаники	224 г	(а) Кисломолочний сир 9% – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сiль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г (б) Бiлий хлiб – 5 г, панiрувальнi сухарi – 1-2 г (в) Сметана – 30 г
	< Рекомендації >		
Змiшайте усi складники (а). Покладiть у миску, змащену маслом i посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в пiч i ввiмкнiть програму.			
3-9	Запечена риба	340 г	(1) Нарiзаний соломкою буряк – 30 г, нарiзана соломкою морква – 30 г, нарiзана соломкою цибуля – 15 г, рибний/ курячий бульйон або вода iз сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Фiле коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
Покладiть усi складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в пiч i ввiмкнiть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочi та бульйон, постiйно помiшуючи. (2) Додайте рибу i лавровий лист (3). Потiм продовжте приготування			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3-10	Запечена риба з картоплею	270 г	(1) Шампiньйони – 30 г, фiле судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки) (3) Запечена картопля, нарiзана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сiль – 5 г, бiлий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
Покладiть гриби у миску, збоку покладiть рибу. Скропiть олією (1). Увiмкнiть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налейте половину сметани в керамiчну миску (в центр) (2). Покладiть зверху гриби. На них викладiть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладiть нарiзану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потiм продовжте приготування			
3-11	Заморожена пiца	370 г	Заморожена пiца – 350 г
	< Рекомендації >		
Покладiть заморожену пiцу на вощеному паперi на решiтку для гриля. Увiмкнiть програму.			

Використання печі

4. СВЯТО

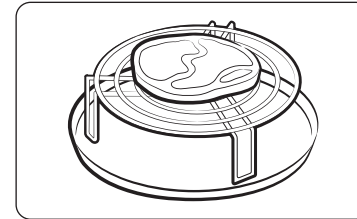
Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-1	Фарширований м'ясом болгарський перець	480-500 г (2 шт.)	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
< Рекомендації >			
Покладіть рис у фарш. Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.			
4-2	Пиріжки з рибою	75 г (1 шт.)	(1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми (2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампінйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування
< Рекомендації >			
Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекаладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування.			
4-3	Сир у панірувальних сухарях	125 г (5 шт.)	Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г
< Рекомендації >			
Поріжте сир квадратами 5x5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-4	Курячий шашлик	280 г	Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички
< Рекомендації >			
Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Наніжайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.			
4-5	М'ясо з шампінйонами	260 г	Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампінйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г
< Рекомендації >			
Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампінйони і залийте майонезом. Потім продовжте приготування.			
4-6	Пиріг з сьомгою	180 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
< Рекомендації >			
Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуєте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування.			

Код	Страва	Розмір порції	Складники
4-7	Лососевий шашлик	280 г	Листкове тісто – 130 г Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування
			< Рекомендації > Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму.
4-8	Форель, запечена з овочами	210-240 г	Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
			< Рекомендації > Розмажте масло по центру аркуша воценого паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.
4-9	Печиво	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
			< Рекомендації > Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.
4-10	Морс із журавлини	200 мл	Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл
			< Рекомендації > Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть.

Вибір приладдя

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.



Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування («НВЧ + Гриль»), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.

ПРИМІТКА

Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 25.

Використання печі

Використання автоматичного режиму «Швидке розморожування»

Автоматичний режим «Швидке розморожування» дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розморожування та рівень потужності задані автоматично у програмі.

Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

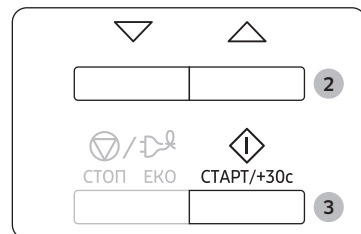
ПРИМІТКА

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.



1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморозувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Швидке розморожування**. (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).



2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок **Зменшення і Збільшення**. Максимальна вага становить 1500 г.
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.
 - Почнетесь процес розморожування.
 - Після половини часу розморожування піч подає звуковий сигнал, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
 - Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с** ще раз, щоб завершити розморожування.

ПРИМІТКА

Налаштувати параметри розморожування можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Розігрівання» на стор. 13.

Параметри автоматичного режиму «Швидке розморожування»

У поданій таблиці представлено різні програми автоматичного режиму «Швидке розморожування», вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розморожуванням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м'ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код	Страва	Порція	Час витримки	Рекомендації
1	М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2	Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м'ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програму підходить для розморожування як цілої курки, так і окремих її порцій.
3	Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розморожування як цілої риби, так і філейних шматків.
4	Фрукти/ Ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Коли піч подасть звуковий сигнал, помішайте фрукти. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ПРИМІТКА

Для розморожування в ручному режимі виберіть функцію розморожування вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розморожування продуктів вручну і час розморожування дивіться на сторінці 30.

Приготування в режимі гриля

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.



1. Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** і встановіть час прогріву за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**.
2. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.
3. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку **Гриль**.
На дисплеї з'являться такі символи:
5. Встановіть необхідний час приготування на грилі за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**. Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.
Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

⚠ УВАГА

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

📖 ПРИМІТКА

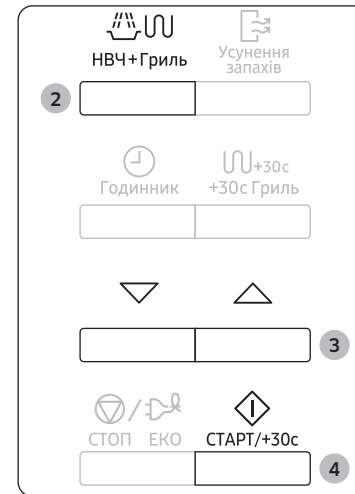
Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.


Поєднання мікрохвиль і гриля

Для того, щоб швидко приготувати їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

⚠ УВАГА

- ЗАВЖДИ використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.
- ЗАВЖДИ використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.



1. Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.
2. Натисніть кнопку **НВЧ + Гриль**.
На дисплеї з'являться такі символи:
 (режим «НВЧ + Гриль»)
600 Вт (вихідна потужність)
 - Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **НВЧ + Гриль**, доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності у ватах.
 - Температуру гриля встановити неможливо.
3. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **Зменшення** і **Збільшення**. Максимальний час приготування становить 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30с**.
Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
 - 1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
 - 2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
 - 3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

📖 ПРИМІТКА

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

Використання печі

Використання функцій режиму «+30с Гриль»

Функція **+30с Гриль** також дозволяє збільшити робочий час режиму **Гриль** на 30 секунд одним натисненням, що дає змогу підрум'янити поверхню страви, не висушуючи її.

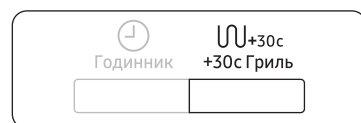
Щоб збільшити тривалість приготування страви в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30с Гриль** один раз для кожних 30 секунд, які слід додати.

Наприклад, щоб додати три хвилини в режимі **Гриль**, натисніть кнопку **+30с Гриль** шість разів.

- Звук увімкнення/вимкнення вентилятора у режимі «Тепле повітря + гриль» є нормальним.
- Використання високої решітки забезпечує краще приготування та оптимальний ефект гриля.

⚠ УВАГА

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він дуже гарячий.



Помістіть продукти в піч.

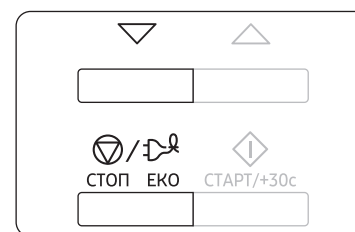
Натисніть кнопку **+30с Гриль**.

Почнеться приготування страви на грилі.

- 1) Піч подасть 4 звукові сигнали.
- 2) Звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування, пролунає 3 рази (з інтервалом в одну хвилину).
- 3) На дисплеї знову відобразиться поточний час.

Вимкнення звукового сигналу

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

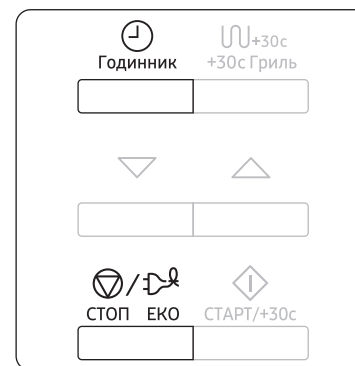


- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЕКО** і **Зменшення**.
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «OFF».
 - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.
- Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** і **Зменшення**.
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «On».
 - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

Блокування мікрохвильової печі для безпеки

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.

Піч можна заблокувати в будь-який час.



- Натисніть одночасно кнопки **СТОП/ЕКО** і **Годинник**.
 - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
 - На дисплеї з'явиться повідомлення «L».
- Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП/ЕКО** і **Годинник**.
 - Піч знову нормально працює.

Посібник із вибору посуду

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.

У таблиці нижче перелічені різні види кухонного приладдя і вказано, чи можна його використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓X	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для утворення хрусткої скоринки	✓	Не розігрівайте більше 8 хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	X	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	X	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Посуд, придатний для приготування страви в печі і подачі на стіл	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.

Кухонне приладдя	Підходить для використання у мікрохвильовій печі	Коментарі
Металевий посуд		
• Тарілки	X	Може спричинити іскріння або займання.
• Затискачі для пакетів для замороження	X	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	X	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Ємності	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓X	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколить виделкою.
Вощений папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ : рекомендовано ✓X : використовувати обережно X : небезпечно

Посібник із приготування їжі

Мікрохвилі

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.

Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

Приготування їжі

Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.

Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.

Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/горошок/кукурудза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	16-17	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	800 Вт	21-22	5	Додайте 500 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250 г	800 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. таблицю. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло.

Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються. Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г	4-4½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
	500 г	7-7½	3	
Брюссельська капуста	250 г	5½-6½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст. л.) води.
Морква	250 г	4½-5	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г	5-5½	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
	500 г	8½-9		
Цукіні	250 г	3½-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	3½-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	4½-5	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г	1½-2	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
	250 г	3-3½	3	
Цибуля	250 г	5½-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст. л.) води.

Посібник із приготування їжі

Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г	4-5	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
	500 г	7½-8½	3	
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

Підігрівання

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче. Час у таблиці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.

Дивіться таблицю для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пирого з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику опарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.

Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.

Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у таблиці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.

Підігрівання рідин

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику опарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

Підігрівання дитячого харчування

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!

Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.

Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.

ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смотунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням!

Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибіл. 37 °C.

ПРИМІТКА. Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3
	Вказівки			
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3
	Вказівки			
	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.			
Дитяче молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с	2-3
	200 мл	300 Вт	50 с-1 хв.	2-3
	Вказівки			
	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.			

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у таблиці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Напій (кава, чай і вода)	150 мл (1 чашка)	800 Вт	1-1½	1-2
	250 мл (1 горняк)	800 Вт	1½-2	1-2
	Вказівки			
Налийте у горняк і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горняк посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте.				

Страва	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3
	Вказівки			
Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.				
Рагу (охоложене)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3
	Вказівки			
Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.				
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3
	Вказівки			
Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.				
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	3
	Вказівки			
Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіоли, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.				
Страва на тарілці (охолоджена)	350 г	600 Вт	5½-6½	3
	Вказівки			
Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.				

Посібник із приготування їжі

Розморожування вручну

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості. Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутроці, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте риби, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

Підказка. Плaskі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморозуєте чи розморозуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморозувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

	Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
М'ясо	Фарш із яловичини	250 г	6½-7½	5-25
		500 г	10-12	5-25
	Стейки зі свинини	250 г	7½-8½	5-25
	Вказівки	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!		

	Страва	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)
Птиця	Шматки курки	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40
	Ціла курка	900 г	28-30	
	Вказівки	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!		
Риба	Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-15
		400 г (4 шт.)	12-13	
	Вказівки	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!		
Фрукти	Ягоди	250 г	6-7	5-10
	Вказівки	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).		
	Вказівки			
Хліб	Булочки (по близько 50 г)	2 шт.	½-1	5-20
		4 шт.	2-2½	5-20
	Тости / канапки	250 г	4½-5	5-20
	Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10	
	Вказівки	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування!		

Гриль

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

НВЧ + Гриль

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими. 600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «НВЧ + Гриль»

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «НВЧ + Гриль»

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться таблицю приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.

Коли використовується комбінований режим («НВЧ + Гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче таблиці. Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Булочки (кожна по 50 г)	2 шт.	-	300 Вт + Гриль (1-1½)	Лише гриль (1-2)
	4 шт.	-	300 Вт + Гриль (2-2½)	Лише гриль (1-2)
	Вказівки Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яняйте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини.			
Бутерброди з начинкою (помідори, сир, шинка, гриби)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + гриль	8-9	-
	Вказівки Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			

Посібник із приготування їжі

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля)	400 г	450 Вт + гриль	13-14	-
	Вказівки Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья)	400 г	-	600 Вт + Гриль (14-15)	Лише гриль (2-3)
	Вказівки Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.			
Шматки курки в клярі	250 г	450 Вт + гриль	5-5½	3-3½
	Вказівки Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування.			
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	250 г	450 Вт + гриль	9-11	4-5
	Вказівки Розкладіть چیпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання.			

Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у таблиці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Скибки хліба для тостів	4 скибки (по 25 г)	Лише гриль	4-5	4½-5½
	Вказівки Покладіть тости поруч на підставку.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	2-3
	Вказівки Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.			
Помідори-гриль	200 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль (4½-5½)	Лише гриль (2-3)
	400 г (4 шт.)	-	300 Вт + Гриль (7-8)	Лише гриль (2-3)
Вказівки Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку.				
Тости по-гавайськи (шинка, ананас, шматки сиру)	2 шт. (300 г)	450 Вт + гриль	3½-4	-
	Вказівки Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Печена картопля	250 г	600 Вт + гриль	4½-5½	-
	500 г	600 Вт + гриль	8-9	-
Вказівки Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля.				
Шматки курки	450-500 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	10-12	12-13
	Вказівки Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

Свіжі продукти	Порція	Потужність	Час приготування для 1 сторони (хв.)	Час приготування для 2 сторони (хв.)
Відбивні з баранини/яловичини (середньо просмажені)	400 г (4 шт.)	Лише гриль	12-15	9-12
	Вказівки Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Стейки зі свинини	250 г (2 шт.)	-	300 Вт + Гриль 7-8	Лише гриль 6-7
	Вказівки Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.			
Печені яблука	1 яблуко (прибл. 200 г)	300 Вт + гриль	4-4½	-
	2 яблука (прибл. 400 г)	300 Вт + гриль	6-7	-
	Вказівки Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку.			

Спеціальні підказки

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервації і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закрючуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

Усунення несправностей

Усунення несправностей

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Проблема	Причина	Вирішення
Загальні дані		
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	Можливо, між кнопками накопичилися сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
	Для моделей із сенсорним екраном: на поверхні зібралася волога.	Витріть вологу.
	Увімкнено функцію блокування від дітей.	Вимкніть блокування від дітей.
Не відображається час.	Встановлено еко-режим (заощадження електроенергії).	Вимкніть еко-режим.
Піч не працює.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи підключено живлення.
	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
	На механізм попередження про відкриті дверцята потрапили сторонні речовини.	Усуньте сторонні речовини і повторіть спробу.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	Користувач відкрив дверцята, щоб перевернути страву.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТАРТ/+30с ще раз, щоб продовжити роботу.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час роботи вимикається живлення.	Піч працювала упродовж тривалого часу.	Після тривалої роботи дайте печі час охолонути.
	Вентилятор охолодження не працює.	Послухайте, як звучить вентилятор охолодження.
	Ви намагаєтеся увімкнути піч без продуктів усередині.	Покладіть продукти в піч.
	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	До однієї розетки підключено кілька пристроїв.	Виділіть для печі окрему розетку.
Під час роботи печі чується потрiскування, піч не працює.	Якщо ви готуєте їжу у щільно закритій посудині чи в посудині з кришкою, може чути потрiскування.	Не використовуйте герметичні посудини, оскільки під час приготування через розширення вмісту вони можуть вибухнути.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	Недостатньо простору для вентиляції печі.	На печі спереду та ззаду є вентиляційні отвори для забору/виведення повітря. Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.
	На печі лежать сторонні предмети.	Заберіть будь-які предмети з печі.
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	Між дверцятами і внутрішньою частиною печі зібралася залишки їжі.	Почистьте піч і відкрийте дверцята.

Проблема	Причина	Вирішення
Режим нагрівання, зокрема підігрівання, не працює належним чином.	Піч може не працювати, якщо ви готуєте надто багато продуктів чи використовуєте невідповідний посуд.	Поставте в піч горняк води (горняк має бути придатне для використання в мікрохвильовій печі), на 1-2 хвилини і перевірте, чи вода нагрівається. Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію. Використовуйте посуд із плоским дном.
Функція розморожування не працює.	Готується надто багато їжі.	Зменште кількість їжі і ще раз увімкните потрібну функцію.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	Дверцята залишили відчиненими на тривалий час.	Внутрішнє освітлення може вимикатися автоматично, якщо увімкнено еко-режим. Закрийте і ще раз відкрийте дверцята або натисніть кнопку СТОП/ЕКО .
	На внутрішню лампу потрапили сторонні речовини.	Протріть внутрішню поверхню печі та перевірте ще раз.
Під час приготування лунає звуковий сигнал.	Якщо увімкнено функцію автоматичного приготування, звуковий сигнал означає, що час перевернути продукти.	Перевернувши страву, натисніть кнопку СТОП/ЕКО ще раз, щоб продовжити роботу.
Піч встановлена нерівно.	Піч встановлено на нерівній поверхні.	Упевніться, що піч встановлено на рівній, стійкій поверхні.
Під час приготування спостерігається іскріння.	Під час роботи печі/функції розморожування використовується металевий посуд.	Не використовуйте металевий посуд.
З увімкненням живлення піч відразу починає працювати.	Дверцята не закрито належним чином.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Піч наелектризована.	Живлення або розетку не заземлено належним чином.	Перевірте, чи належно заземлено живлення та розетку.

Проблема	Причина	Вирішення
На печі є краплі води. Через зазор у дверцятах виходить пара. У печі залишається вода.	Залежно від їжі в певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю печі.	Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушником.
Надто яскраве світло в печі.	Яскравість світла змінюється залежно від зміни потужності відповідно до функції.	Зміни потужності під час приготування їжі не є несправністю. Це не є несправністю печі.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	Щоб провітрити піч, вентилятор продовжує працювати ще 3 хвилини після завершення приготування.	Це не є несправністю печі.
Скляна тарілка		
Обертаючись, скляна тарілка зміщується або припиняє обертатися.	Роликова опора відсутня або не встановлена належним чином.	Встановіть роликову опору і повторіть спробу.
Під час обертання скляна тарілка гальмує.	Роликова опора не встановлена належним чином, надто багато продуктів або надто велика ємність, яка торкається стінок печі.	Зменште кількість продуктів і не використовуйте надто великі ємності.
Скляна тарілка гримить під час обертання.	На дні печі зібralися залишки їжі.	Усуньте залишки їжі з дна печі.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Гриль		
Під час роботи з печі йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
	Їжа знаходиться надто близько до гриля.	Кладіть страву на належній відстані від гриля.
	Продукти неправильно підготовлено та/або розміщено.	Упевніться, що продукти належним чином підготовлено та розміщено.
Піч		
Піч не нагрівається.	Відкриті дверцята.	Закрийте дверцята і спробуйте ще раз.
Під час попереднього розігрівання йде дим.	Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівальних елементів може йти дим.	Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2-3 рази, дим має зникнути.
	На нагрівальних елементах зібралася їжа.	Дайте печі повністю охолонути і усуньте їжу з нагрівальних елементів.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	Використовується пластмасовий або не термостійкий посуд.	Використовуйте скляний посуд, який витримує високу температуру.
З печі чути неприємний запах.	На внутрішні стінки налипли залишки їжі або розплавлена пластмаса.	Скористайтеся функцією приготування на парі та протріть стінки сухою серветкою. Покладіть всередину шматок лимону і увімкніть піч, щоб швидко усунути неприємний запах.

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не готує належним чином.	Під час приготування їжі дверцята печі часто відкриваються.	Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування страви.
	Неправильно встановлено елементи керування печі.	Належним чином налаштуйте елементи керування та спробуйте ще раз.
	Неправильно встановлено гриль або інше приладдя.	Встановіть приладдя належним чином.
	Використовується посуд неправильного типу або розміру.	Використовуйте придатний для печі посуд із плоским дном.

Техническіе характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель		GE88SU*
Джерело живлення		230 В / 50 Гц
Споживання електроенергії	Мікрохвилі	1200 Вт
	Гриль	1100 Вт
	Комбінований режим	2300 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(31)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г)	Габаритні	489 x 275 x 360 мм
	Внутрішня камера	330 x 211 x 324 мм
Об'єм		23 літри
Вага	Нетто	близько 13,0 кг

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін служби: 7 років

Примітка

Примітка

Виробник: Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника: (Маєтан-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 16677

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ : ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21, ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва: Малайзія

Імпортер в Україні: ТОВ «Самсунг Електронікс Україна Компані» (адреса: 01032, м. Київ, вул. Льва Толстого, 57) виконує функції виробника щодо прийняття претензій від споживача, а також забезпечує організацію ремонту та технічного обслуговування виробів.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung HE поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support



DE68-04559J-01